



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEFTALİLİ KEK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1,5 Su Bardağı şeker
2 Çay Kaşığı kabartma tozu
1 Şu Bardağı un
2 Yemek Kaşığı sana klasik
1 Çay Kaşığı muskat rendesi
2 Adet şeftali
1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
1 Şu Bardağı süt

Fırını önceden ısınması için 180 °C ye ayarlayın. Şeftalileri kabuklarını soyarak ince ince dilimleyin ve bir kase de 1 yemek kaşığı şeker ile karıştırıp, dinlenmeye bırakın. Şeftaliler şeker ile suyunu salıp, şerbetlenirken; başka bir kasede kalan şekeri sıvı yağ, un, tuz, muskat rendesi ve süt ile karıştırın. en son olarak kabartma tozunu ekleyin fırın kabını öncelikle bir çay kaşığı margarin ile iyice yağlayın veya yağlı kağıt da tercih edebilirsiniz. Hamurun kabarması ihtimalini göz önünde bulundurarak sırf tabanı değil, kenarları da yağlayın. Ardından hamuru kaba dökün ve yayılmasını sağlayın.Hamur tüm kaba yayılınca, sırayla şeftali dilimlerini dizin.Önceden 180 °C 'de ısılmış fırında, fırınınızın gücüne bağlı olarak kontrol ederek, 30-40 dakika pişirin.
